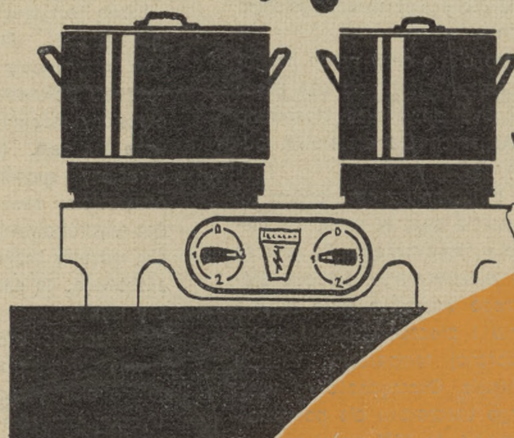
ELEKTRYCZNOŚĆ W DOMU

elektryczność gotuje sama!!





JAN MUCHARSKI

CZASOPISMO DLA WSZYSTKICH

ROK V. ZESZYT 2 KWIECIEŃ–MAJ 1937

DLACZEGO gotować elektrycznie?

Gotowanie elektrycznością przestało już być ciekawym doświadczeniem, weszło w życie praktyczne. Miliony rodzin na całym świecie gotują elektrycznością i nie powróciłyby za nic do poprzednio używanych kuchen. W naszym kraju, choć od niedawna dopiero poznano ten sposób gotowania, już zwolenników elektrycznej kuchni liczy się na tysiące.

Pierwszą cechą, która umożliwiła rozpowszechnianie się kuchni elektrycznej jest jej

OSZCZĘDNOŚĆ.

Kuchnia elektryczna w nadzwyczajny sposób wyzyskuje ciepło wytworzone z prądu elektrycznego i obraca je celowo i oszczędnie na przygotowanie pożywienia. Pod tym względem kuchnia elektryczna jest niedościgniony wzorem dla wszelkich innych urządzeń.

Elektrownie dają bardzo niskie ceny prądu na gotowanie. Ceny te, kilkakrotnie niższe od cen prądu do oświetlenia, mogły być dotychczas stosowane tylko wobec najdogodniejszych dla elektrowni odbiorców przemysłowych.

Niskie ceny prądu w połączeniu z oszczędnym zużyciem energii przez kuchnię dają w rezultacie niewielkie koszty gotowania elektrycznego. Są jeszcze inne cechy gotowania elektrycznego, będące źródłem oszczędności. Przede wszystkim małe zużycie tłuszczów przy smażeniu i pieczeniu. Dzięki zastosowaniu właściwie dobranej temperatury, tłuszczu niepotrzebnie się nie spala. Oszczędność na tłuszczach, bez najmniejszego uszczerbku dla pożywności i smaku potraw dochodzi do 30% ilości zużywanej przy kuchni płomiennej. Następnie mniejsza strata na wadze mięs pieczonych w piekarniku elektrycznym. Dotychczas strata ta wynosiła do 25% wagi pieczonego mięsa. Przy pieczeniu elektrycznym traci się zaledwie 10% wagi mięsa.

Widać więc, że kuchnia elektryczna nie pozostawia nic do życzenia pod względem oszczędności.

Ale i pod innymi względami kuchnia ta przewyższa znacznie używane dotychczas sposoby gotowania. Na czoło wysuwa się najbardziej charakterystyczna dla elektryczności:

CZYSTOŚĆ

Czystość elektrycznych urządzeń kuchennych jest prawdziwie idealna. Nie ma ognia — a więc odpada noszenie, gromadzenie, nakładanie brudzącego opału. Nie ma dymu, ani pyłu. Ręce są zawsze czyste, odzież się mniej brudzi.

Utrzymanie we wzorowej czystości samej kuchenki oraz garnków nie sprawia kłopotów. Przemyślana konstrukcja kuchenki i jej gładkie, emaliowane lub niklowane powierzchnie ogromnie ułatwiają mycie i czyszczenie. Dzięki temu zaś, że potrawy w garnkach nie przypalają się, czyszczenie garnków przestaje być kłopotliwe.

Ta łatwość utrzymania w czystości kuchenki i garnków dotyczy również pomieszczenia kuchennego. Nikłe ilości oparów, brak pyłu i wyziewów dodatnio wpływa na zachowanie dobrego wyglądu ścian w kuchni.

Jak widać, czystość jest tu istotnie bez zarzutu, ale nie mniejszą zaletą kuchni elektrycznej jest:

WYGODA

Kuchnia elektryczna gotuje s z y b k o. Zastosowanie odpowiednich garnków pozwala na przygotowanie potraw w nader krótkim czasie; smażenie, duszenie, czy gotowanie idzie szybko i sprawnie.

Łatwo jest uruchomić kuchnię elektryczną i łatwo ją regulować. Przez proste pokręcanie przełączników otrzymujemy różne stopnie siły grzania płytek. Każdemu położeniu przełącznika odpowiada pewien określony stopień grzania danej płytki, **jeden i zawsze ten sam.** Nastawiając przełączniki w pewien określony sposób na określony przeciąg czasu, otrzymujemy zawsze takie same warunki gotowania. Raz wypróbowawszy więc pewien przepis gotowania, możemy liczyć na pewno, że i następnym razem, zachowując te same warunki, **otrzymamy równie dobry wynik.**

Dokładność kuchni elektrycznej znakomicie przyczynia się do powodzenia w gotowaniu. Panie, gotujące elektrycznością, twierdzą, że na kuchni elektrycznej **wszystko się udaje.**

Ale oszczędność, czystość, wygoda, nie wyczerpują jeszcze zalet kuchni elektrycznej. Wyróżnia ją jeszcze:

DOSKONAŁOŚĆ KULINARNA

Elektryczność pozwala połączyć w niewielkiej, zgrabnej kuchence szereg dawnych tradycyjnych sposobów gotowania. W p i e k a r n i k u elektrycznym można bez rożna, rusztu, ognia z różnych gatunków drzewa, osiągnąć takie **wyniki,** które były ongiś zazdrośnie strzeżoną tajemnicą **dawnych mistrzów sztuki kulinarnej.** Doskonałość tę osiąga piekarnik mimo wielkiej prostoty zarówno budowy jak użycia.

Nawiązując do najlepszych tradycyj, kuchnia elektryczna jest jednak także sprzętem, umożliwiającym gotowanie **najbardziej nowoczesne,** odpowiadające ostatnim zdobyczom racjonalnej **dietetyki.** Dzięki łatwości regulacji temperatury gotowania, kuchnia elektryczna pozwala na witaminowe gotowanie jarzyn bez wody, pieczenie mięsa w garnku bez tłuszczu, smażenie na małej ilości tłuszczu bez przypalania. Przygotowane w ten nowoczesny sposób potrawy są nie tylko zdrowsze i bardziej wartościowe pod względem odżywczym, ale i **smaczniejsze.**

Zalety kuchni elektrycznej nie kończą się na tym. Do poprzednio wyliczonych dochodzą jeszcze takie, dzięki którym kuchnia elektryczna jest nader

PRZYJEMNA W UŻYCIU.

Bezpieczeństwo. Bez obawy można pozwolić nawet dzieciom na obecność przy kuchni. Nie grozi im wybuch, nie zaszkodzą żadne wyziewy.

Higiena. Zestawiając to, co mówiliśmy o czystości i dietetyce gotowania elektrycznego zrozumiemy, że najbardziej wymagający higienista nie znajdzie nic do zarzucenia kuchni elektrycznej.

Estetyka. Kuchenka elektryczna, dzięki śmiałym, nowoczesnym kształtom, wykończeniu emalią i niklem, starannemu wykonaniu, może śmiało być uważana za ozdobę każdego kuchennego wnętrza.

Tak więc, z którejkolwiek strony spojrzeć na zagadnienie gotowania elektrycznego, zawsze przekonamy się, że kuchnia elektryczna **jest lepsza** od swych poprzedniczek.

Ten sam towar — różne ceny?

Jedną z najbardziej charakterystycznych cech wprowadzonej ostatnio przez wiele elektrowni taryfy blokowej jest to, że cena prądu w I-szym bloku kosztuje 3 do 4 razy drożej, niż cena takiej samej ilości prądu w III-cim bloku. Taka sama kilowatogodzina, identyczna pod względem wartości energetycznej kosztuje w jednym wypadku cztery razy drożej, niż w drugim! Jakże to możliwe? Czy to nie jest błędna kalkulacja, jakiś chaos, który pozwala raz zedrzeć z abonenta cenę o wiele za wysoką, a kiedyindziej dostarczać mu prąd niżej ceny kosztu? Przecież musi istnieć jakaś przeciętna cena, określona na podstawie przeciętnego kosztu własnego! Wystarczyłoby obliczyć średni koszt jednostki energii drogą podzielenia sumy wszystkich wydatków elektrowni przez ilość wyprodukowanej w ciągu roku energii, dodać do tego kilka procentów na zysk i po tej cenie sprzedawać wszystkim bez wyjątku odbiorcom. Dopiero wtedy byłoby sprawiedliwie!

Otóż nie! Byłoby i niesprawiedliwie i niesłusznie. Elektrownia, która wprowadziłaby taki system, wkrótce zbankrutowałaby! Bo nie zawsze można stosować średnią, przeciętną miarę. Wyobraźmy sobie, że ktoś chciałby tysiącowi żołnierzy kazać zrobić buty jednej **średniej** wielkości. Ogromna większość żołnierzy chodziłaby wtedy **bez butów,** bo dla jednych średnie buty byłyby za małe, dla innych zaś za duże.

Stosowanie liczb średnich, przeciętnych, najczęściej nie jest możliwe w praktyce. Trzeba się liczyć z życiem rzeczywistym, w którym panuje ogromna różnorodność.

Przy kalkulacji energii elektrycznej musimy brać pod uwagę warunki techniczne wytwarzania i dostarczania prądu oraz możliwości odbioru energii przez abonentów. Bliższe zbadanie tych warunków pozwoli stwierdzić, że koszty wytworzenia i dostarczenia energii różnią się bardzo, zależnie od pory dnia i roku, w których abonent tej energii żąda. Z drugiej strony istnieją tacy odbiorcy, którzy żądają energii tylko w porze ,gdy kosztuje ona najdrożej, są jednak i tacy, którym energia potrzebna jest w porze najwygodniejszej dla elektrowni. Czy można stosować wobec obu te same warunki sprzedaży, tę samą cenę prądu?

Wiadomo, że ludzie palą światło elektryczne, kiedy jest ciemno. Ciemno zaś jest wszystkim abonentom elektrowni jednocześnie, czyli że prawie wszyscy odbiorcy równocześnie potrzebują energii dla oświetlenia. Ale nie wszyscy w sposób zupełnie jednakowy. W zimowe popołudnie, gdy zaczyna się zmierzchać, zapala się światło elektryczne w sklepach, biurach, mieszkaniach, na ulicach, a także w fabrykach. Jest taka chwila, gdy zapotrzebowanie energii osiąga największą wartość, bo równocześnie pracują jeszcze motory w fabrykach, czynne są biura, a w mieszkaniach prywatnych i na ulicach trzeba już zapalać światła. W lecie robi się ciemno dopiero wtedy, gdy większość fabryk i biur już nie pracuje, więc najwyższe zapotrzebowanie energii nie osiąga w dniu letnim takiej wielkości, jak w dniu zimowym. Najwyższe zapotrzebowanie energii w zimowe popołudnie (około godziny 16.00, w połowie grudnia) decyduje o wielkości maszyn w elektrowni, o przekrojach przewodów w sieci, a więc i o wielkości kapitału, zainwestowanego w budowę elektrowni i sieci. Koszty oprocentowania tego kapitału muszą być oczywiście rozłożone na odbiorców w ten sposób, aby stosunkowo najwięcej przypadło na tych, którzy najwięcej przyczyniają się do powstawania szczytu obciążenia, a więc tych, którzy żądają od elektrowni energii właśnie w porze największego zapotrzebowania. Mniej stosunkowo powinni płacić tacy, którzy tylko wyjątkowo żądają energii w porze szczytu, a przeważnie korzystają z prądu poza tą porą.

Dlatego też najdrożej powinna kosztować 1 kilowatogodzina dla oświetlenia, taniej kilowatogodzina dla fabryk, które pracują na jedną zmianę, jeszcze taniej dla fabryk, pracujących na trzy zmiany, a najtaniej dla takich odbiorców, którzy pobierają prąd wyłącznie poza porą szczytu.

Takie zróżniczkowanie cen, uzasadnione kalkulacją kosztów elektrowni, jest również najzupełniej uzasadnione względami na możliwości odbiorców. Kto korzysta z elektryczności tylko dla oświetlenia i to dość krótkotrwałego, może zapłacić trochę drożej, kto jednak, jak np. fabryka pracująca na trzy zmiany, odbiera wielkie ilości energii, równomiernie przez całą dobę i przez cały rok, ten musi otrzymać cenę jednostki energii odpowiednio taniej.

Wyjaśniliśmy już, dlaczego można i należy stosować r ó ż n e c e n y prądu wobec r ó ż n y c h o d b i o r c ó w, trzeba teraz parę słów powiedzieć, dlaczego stosuje się t e m u s a m e m u odbiorcy różne ceny w 1-szym, 2-im i 3-cim bloku taryfy blokowej?

Otóż dlatego, że pierwszy blok taryfy blokowej jest tak wymierzony, iż wystarcza odbiorcy na pokrycie jego potrzeb oświetleniowych, drugi blok (czyli zużycie ponad pierwszy) na pokrycie potrzeb takich, jak prasowanie elektryczne, dorywcze zagrzewanie herbaty itp., zaś trzeci blok (zużycie ponad pierwszy i drugi razem) — na gotowanie elektryczne lub stałe grzanie wody (w warniku), lub podobne zastosowania. Wiadomo zaś z pomiarów i odpowiednio przeprowadzonych badań, że z przyrządów gospodarskich elektrycznych, w szczególności zaś z kuchni elektrycznej odbiorcy nie korzystają w godzinach szczytu.

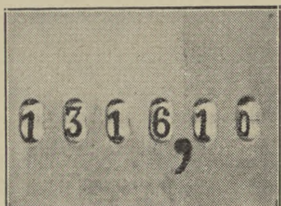
Dlatego to elektrownie uznały, że mogą oddać energię elektryczną do tych celów po cenach niższych, niż do oświetlenia i wprowadziły taryfy blokowe.

Taryfy te są nadzwyczaj korzystne dla odbiorców, gdyż umożliwiają im używanie sprzętów elektrycznych przy cenach prądu dość niskich, by usługi tych sprzętów nie wypadły zbyt drogo.

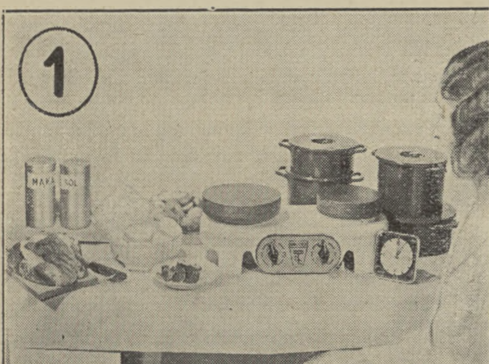
A że wszystkie czynności gospodarskie, przy których można posługiwać się elektrycznością, są elektrycznie wykonane zawsze **czyściej, wygodniej i lepiej** niż jakimkolwiek innym sposobem, więc powinniśmy w jak najszerszym zakresie korzystać z taryfy blokowej i kazać elektryczności jak najbardziej ułatwiać nam życie.

gotujemy obiad

ZUPA GRZYBOWA Z KASZĄ PERŁOWĄ. PIECZEŃ WIEPRZOWA Z KARTOFLAMI. KAPUSTA BIAŁA. KOMPOT Z JABŁEK.



Stan licznika przed rozpoczęciem gotowania.







SPIS PRODUKTÓW:

Zupa: 20 dkg. kości, 5 dkg. grzybów szuszonych, 6 dkg. kaszy perłowej, jarzyny, 1 ¼ l. wody, ¼ l. śmietany, sól, mąka, masło.

Mięso: 1kg. wieprzowiny, 1 kg. kartofli, cebula, kminek, sól.

Kapusta: ½ kg. kapusty, 1 jabłko, ½ cytryny, mąka, sól, masło.

Kompot: ½ kg. jabłek, 10 dkg. cukru, 1½ szklanki wody, skórka cytrynowa.

SPIS POTRZEBNYCH GARNKÓW: *) Zupa — garnek 41/16, 1 pokrywa 50/20. Kapusta — garnek 42/16, 2 pokrywy 50/16. Mięso — nelsonka 44/20, 2 pierścienie 52/16. Kompot — nelsonka 44/16, 1 pierścień 52/20.

PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW.

Zupa: Włoszczyznę obrać i opłókać. Kości opłókać. Grzyby opłókać i namoczyć w wodzie na ½ godz. przed gotowaniem. Kaszę opłókać.

Mięso: Wieprzowinę opłókać, osuszyć w ściereczce, zbić lekko tłuczkiem i nasolić. Obrać cebulę i pokrajać.

Kartofle: Obrać, opłókać pokrajać w dość duże plastry, osuszyć przed włożeniem do mięsa.

Kapusta: Poszatkować, dodać do niej 1 pokrajane jabłko i posolić. Przy zaprawianiu mąką i masłem wcisnąć sok z ½ cytryny.

Kompot: Jabłka opłókać, obrać, pokrajać w ćwiartki.

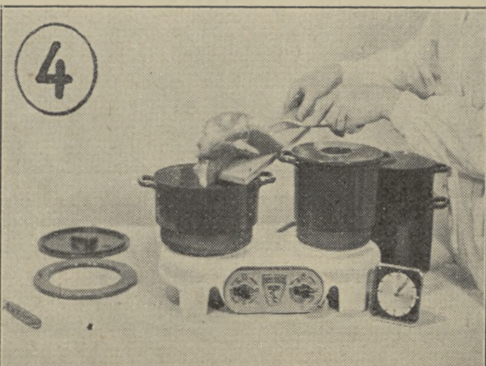
PRZEBIEG GOTOWANIA.

Na rys. 1 widzimy zgromadzone przy kuchence produkty surowe oraz sól, mąkę i potrzebne garnki.

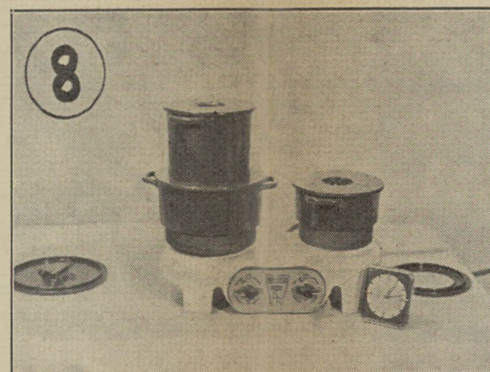
Gotowanie rozpoczęto o g. 13.00. Stan licznika wynosił wtedy 1316,1. Zaczynamy od włączenia obu płytek na **3**, przy czym na płytkę większą, o średnicy 22 cm, postawiliśmy nelsonkę 44/20 do rozgrzania (będziemy w niej piekli mięso), zaś na płytkę mniejszą, o średnicy 14,5 cm stawiamy garnek 42/16, do którego wrzucamy surową, pokrajaną kapustę. Chwilę tę przedstawia rys. 2. Jak widać, oba przełączniki stoją na **3.** Po wrzuceniu kapusty, garnki przykrywamy pokrywami.

Po sześciu minutach, czyli o g. 13.06 nelsonka na większej płytce jest już dostatecznie rozgrzana. Wkładamy do niej mięso. Chwila ta jest przedstawiona na rys. 4. Mięso włożone do nelsonki trzeba od czasu do czasu obrócić, by było równomiernie obrumienione. O g. 13.10 do nelsonki z mięsem wkładamy pokrajane w grube plastry surowe kartofle. Chwilę tę wyobraża rys. 5. Kartofle trzeba teraz rumienić wraz z mięsem. Tymczasem jednak, o g. 13.12 zagotowała się w garnku 42/16 we własnym soku kapusta. Można już nie trzymać jej na tak silnym cieple i dlatego przekręcimy przełącznik płytki 14,5 cm na **0,** zdejmiemy kapustę z tej płytki, a postawimy **na** nelsonce z mięsem i kartoflami. W tym celu zdejmuje się z nelsonki pokrywę, a zamiast niej zakłada się pierścień — patrz rys. 6. Wtedy garnek z kapustą stawiamy na mięsie. Moment ten widzimy na rys. 7.

*) numeracja według katalogów firmy P. E. K. „Gródek".















Na płytkę 14,5 cm postawimy teraz nelsonkę 44/16 z kompotem i przełącznik tej płytki nastawimy na **3.** Równocześnie mięso i kartofle są już dostatecznie zrumienione i można zmniejszyć dopływ ciepła do nich. Rys. 8 przedstawia chwilę, gdy o g. 13.13 na płytce ∅ 22 cm na dole w nelsonce piecze się mięso z kartoflami, a na nich w garnku gotuje się zupa, przy czym dopływ ciepła do płytki jest mały, przełącznik stoi na **1,** zaś na płytce ∅ 14,5 cm gotuje się w nelsonce kompot, przy czym dajemy najsilniejsze grzanie, przełącznik stoi na **3.**

Należy teraz przygotować zupę do gotowania. Do garnka 41/16 wkładamy włoszczyznę, kości, namoczone zawczasu grzyby i zalewamy wodą. Moment przygotowywania zupy widzimy na rys. 9.

O g. 13.18 kompot na płytce mniejszej już jest zagotowany i zdejmiemy go z płytki, przestawiając na pierścień na garnek z kapustą. W ten sposób na większej płytce stać będzie teraz nelsonka z mięsem i kartoflami, na niej na pierścieniu garnek z kapustą, zaś na tym garnku, znowu na pierścieniu, nelsonka z kompotem. Wszystko to razem dochodzi powoli na małym cieple, bo przełącznik płytki większej stoi na **1.**

Na uwolnioną po zdjęciu kompotu płytkę ∅ 14,5 cm stawiamy natychmiast garnek z zupą, wsypujemy kaszę i zakrywamy pokrywą. Chwilę stawiania zupy na płytkę wyobraża rys. 10. Jest godzina 13.18. Mamy teraz sporo czasu, podczas którego obiadu wcale nie trzeba doglądać — można się zająć czym innym, byle pamiętać, że o g. 13.31 zupa będzie zagotowana i do płytki 14,5 cm można zmniejszyć dopływ prądu, nastawiając przełącznik na **1** (patrz rys. 11). Potem dopiero o g. 13.50 trzeba się zająć wykańczaniem obiadu.

O g. 13.50 odstawimy gotowy kompot do ostygnięcia. O g. 13.55 podprawimy kapustę.

O g. 14.00 wyłączamy płytkę ∅ 22 cm na **0,** po czym wyjmiemy grzyby i zupę przyprawimy (patrz rys. 12). Zupa musi jeszcze trochę dochodzić i dlatego wyłączymy płytkę o ∅ 14,5 cm dopiero o g. 14.10 (patrz rys. 13).

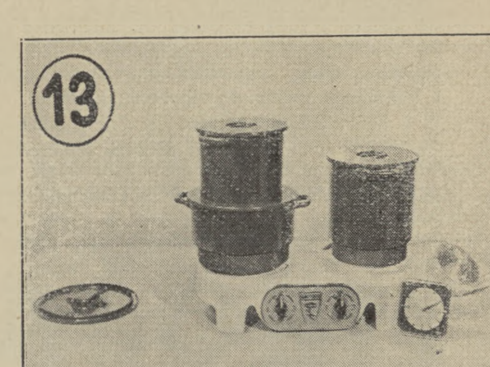
Jeszcze przez 5 minut, t. j. do g. 14.15 trzymamy garnki na płytkach bez prądu, wykorzystując ciepło, nagromadzone w płytkach i garnkach. O g. 14.15 obiad jest już zupełnie gotów, a po kilku dalszych minutach wyłożony na porcelanę do podania na stół.

Licznik wskazuje 1317,2.

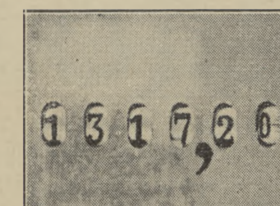
Na rys. 14 widzimy smakowity obiad, w którym **piekliśmy mięso bez dodawania tłuszczu, gotowaliśmy kapustę i kartofle bez wody.** Gotowanie tego obiadu trwało 1 godzinę i 15 minut, prądu zużyto 1,1 kWh (1317,2 — 1316,1 = = 1,1 kWh).











Stan licznika po zakończeniu gotowania.

PRZEPISY GOTOWANIA

I. OBIAD PRZYGOTOWANY NA KUCHENCE DWUPŁYTOWEJ (bez piekarnika).

Menu:
Zupa kartoflana.
Befsztyki z cebulką.
Ziemniaki smażone.
Ryż z konfiturami.

Produkty: Włoszczyzna, 1 kg ziemniaków, ½ szklanki śmietany, 1 kg polędwicy, 2 cebule, 1 kg ziemniaków, 15 dkg ryżu, 5 dkg cukru, 1 szkl. mleka, masło, sól, mąka, konfitury.

Przygotowanie: Włoszczyznę opłókać, obrać, położyć na talerzyku. Ziemniaki obrać, opłókać, pokrajać w plasterki i zostawić w miseczce z wodą. Polędwicę pokrajać w plastry, rozbić — cebulę obrac i pokrajać w cienkie plasterki, położyć razem na deseczce. Obrać ziemniaki do befsztyków, pokrajać, opłókać, włożyć do miski z wodą. Opłókać ryż i położyć go na talerzyku. Przygotować na tacy śmietanę w szklance, mąkę, sól, masło, cukier i konfitury na talerzykach oraz mleko w dzbanku.

Spis garnków: garnek na zupę, garnek na ryż, patelnia, pierścień redukcyjny na garnek do zupy, pokrywy.

Przebieg gotowania:

— Wstawić zupę na płytkę o ∅ 180 mm, włączyć płytkę 180 mm na „3".
— Wstawić ryż na płytkę 145 mm. nastawić przełącznik płytki 145 mm na „3".
— Na garnku z zupą postawić do rozgrzania patelnię.
— Po dziesięciu minutach zagotowany ryż postawić na garnku z zupą, na opróżnioną płytkę dać patelnię z kawałkiem masła do smażenia kartofli.
— W 5 minut po tym płytkę 180 mm z zupą przełączyć na stopień „1", następnie smażyć ziemniaki.
— Gdy ziemniaki usmażone (co trwa około kwadransa) opróżnić patelnię, rozgrzać ją i smażyć mięso z cebulką.
— Po 40 minutach od wstawienia zupy płytkę 180 mm wyłączyć na „0". Zupę zaprawić masłem z mąką, a w końcu śmietaną.
— Jeszcze 10 minut, a mięso już usmażone — dać do niego kawałek surowego masła. Płytkę 145 mm wyłączyć.

Obiad gotów. Gotowanie trwało 50 minut. Zużycie prądu wyniosło niecałą 1 kWh.

II. OBIAD PRZYGOTOWANY NA KUCHENCE DWUPŁYTKOWEJ Z PIEKARNIKIEM.

Menu:
Zupa jarzynowa.
Karp pieczony.
Ziemniaki.
Kalafior.
Galaretka cytrynowa.

Produkty: 3 komplety jarzyn, 1½ l wody, 1 kg ziemniaków, 1½ kg karpia, 2 duże kalafiory, 3 cytryny, 3 szklanki wody na galaretkę, cukier, masło, sól, mąka, tarta bułeczka, maggi, 3 listki żelatyny.

Przygotowanie: Jarzyny opłókać i poszatkować, położyć na talerzu. Karpia sprawić, Nasolić na dwie godziny przed włożeniem do piekarnika, ułożyć na półmisku, na którym będziemy piec. Ziemniaki obrać, opłókać zostawić w misce z wodą. Kalafiory obrać, opłókać i położyć na talerzu. Przygotować płyn na galaretkę w garnku. Przygotować tartą bułeczkę, sól, masło, mąkę i maggi.

Spis garnków: garnek na zupę, garnek na kalafior, garnek na galaretkę, nelsonka na ziemniaki, 2 pierścienie redukcyjne, 1 ruszt.

Przebieg gotowania:

Aby bardziej wyraźnie uwydatnić kolejność czynności przy gotowaniu podajemy dokładny czas wykonywania różnych zabiegów, przyjmując, iż gotowanie rozpoczęto o g. 13.00.

Godzina
13.00: Wstawić rybę do piekarnika, prąd włączyć na „3". Wstawić zupę na płytkę o ∅ 180 mm przełącznik płytki nastawić na „3".
Wstawić galaretkę na płytkę o ∅ 145 mm, włączyć prąd na „3".
13.10: Zestawić galaretkę, na płytkę dać kalafiory.
Wykończyć galaretkę przez zmieszanie jej z rozpuszczoną żelatyną.
13.20: Przełączyć płytkę 180 mm z zupą na stopień „1".
13.30: Przełączyć płytkę 145 mm z kalafiorem na stopień „1".
13.35: Przełącznik piekarnika zmienić na „góra—dół słabo" „1".
13.40: Płytkę 145 mm z kalafiorem wyłączyć na „0".
13.55: Postawić kalafiory na garnek z zupą na płytkę 145 mm dać ziemniaki i włączyć prąd na „3".
14.00: Zaprawić zupę i wyłączyć płytkę 180 mm na „0".
14.05: Wyłączyć piekarnik na „0" i również wyłączyć płytkę 145 mm z ziemniakami.
Zestawić zupę, na ciepłej płytce rozpuścić masło do kalafioru i zmieszać go z suchą bułeczką.
14.15: Dać kawałek masła do ryby i ziemniaków.
Obiad gotowano 1 godzinę i 15 minut. Zużyto energii 1,75 kWh.

III. OBIAD PRZYGOTOWANY NA KUCHENCE TRZYPŁYTKOWEJ Z PIEKARNIKIEM.

Menu:
Zupa cytrynowa.
Pieczeń cielęca z ziemniakami.
Marchewka.
Kompot ze śliwek.

Produkty: 10 dkg ryżu, włoszczyzna, 20 dkg kości, ½ szklanki śmietany, 1 cytryna, 1 kg cielęciny bez kości, 1 kg ziemniaków, ½ kg marchwi, ¼ kg śliwek, 10 dkg cukru, sól, mąka, masło, ½ cytryny.

Przygotowanie: Kości opłókać, położyć na talerzu, jarzyny opłókać i obrać, położyć na talerzu obok kości. Ryż opłókać — namoczyć w garnuszku w zimnej wodzie. Cielęcinę zbić tłuczkiem, nasolić, położyć na misce i pokropić sokiem z cytryny. Ziemniaki obrać, opłókać, pokrajać w ćwiartki i zostawić w misce zimnej wody. Śliwki opłókać, włożyć do nelsonki z cukrem i kawałkiem skórki z cytryny. Marchew opłókać, obrać, pokrajać w drobną kostkę i włożyć do garnczka, w którym się będzie gotować. Przygotować na spodeczkach: masło, sól, mąkę, cytrynę i ½ szkl. śmietany.

Spis garnków: garnek na zupę, garnek na marchew, nelsonka na pieczeń, nelsonka na ryż, nelsonka na kompot, 2 pierścienie, pokrywy.

Przebieg gotowania:
11.00: Włączyć piekarnik na „3" („góra i dół"). Wstawić zupę na płytkę o ∅ 145 mm, włączyć prąd na „3". Postawić próżną nelsonkę na płytkę ∅ 180 mm w celu rozgrzania i włączyć prąd na „3".
11.10: Włożyć do nelsonki pieczeń i rumienić na obie strony, włożyć ziemniaki, przełącznik płytki 180 mm przekręcić na „2".
11.14: Przełącznik płytki 145 mm przekręcić na „1", a następnie po 1 minucie zdjąć zagotowaną zupę i wstawić do piekarnika. Na ciepłą płytkę po zupie wstawić marchew, a na pierścień nelsonkę z ryżem, włączyć płytkę 145 mm na „3"
11.15: Przełączyć piekarnik na „1".
11.20: Wstawić pieczeń do piekarnika, płytkę 180 mm przełączyć na „0", a na gorącą płytkę dać kompot, który zagotuje się bez prądu.
11.25: Wstawić do piekarnika zagotowaną marchew, wyłączyć płytkę 145 mm na „0" i zagotować na wyłączonej płytce ryż.
11.30: Wstawić resztę garnków do piekarnika.
12.15: Wyjąć kompot i odstawić do wystudzenia.
Wyjąć zupę, zaprawić masłem, mąką i śmietaną. Zaprawić marchew mąką i masłem. Do pieczeni włożyć kawałek surowego masła. Wyjąć ryż i włożyć do zupy. Obiad gotowano 1 godzinę 15 minut. Zużyto energii 1,413 kWh.

Czystość w kuchni

Coraz więcej dbamy o estetykę wnętrz. Do niedawna piękno pojmowano, jako luksus właściwy reprezentacyjnej części mieszkania. Otwierano mu tylko drzwi salonów, narażając się często na złośliwą ironię, na kpiny. Zamiast prawdziwego piękna w pokojach snobistycznie mu ofiarowanych — rozpanoszała się bowiem niejednokrotnie tandeta nie mająca z nim nic wspólnego. Dziś estetyka wnętrz jest dla nas pewnego rodzaju potrzebą. Z całą szczerością dbamy o wprowadzenie elementu piękna do wszystkich zakątków naszych mieszkań. Nie zależy nam na podziwie gości, lecz na obcowaniu z przedmiotami estetycznymi na codzień Przestały nas dziwić określenia w rodzaju „piękna łazienka". Nikt nie traktuje już pokoju kąpielowego jako graciarni, mieszczącej drabiny, walizki, kosze i t. p. Każdy pragnie idealnej bieli wanny i umywalni.

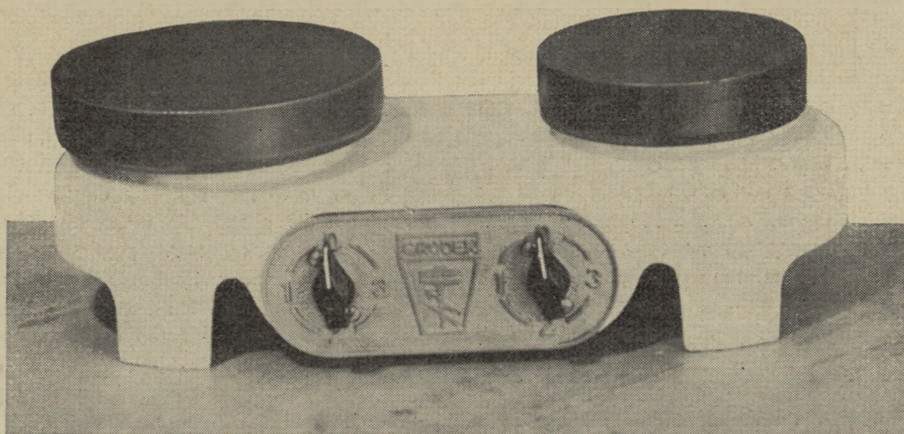
Tylko jeszcze w kuchni pokutuje niemal średniowiecze. Przybytek sztuki kulinarnej powinien być z natury rzeczy wzorem higieny i estetyki. Stanowi natomiast zazwyczaj pomieszczenie brzydkie, w którym łatwo się zasmolić. Formy piękna są nader różnorodne Czego innego wymaga się od kuchni, czego innego od salonu. Tam, gdzie przygotowuje się pożywienie musi być przede wszystkim idealnie czysto. Żeby widok kuchni nie odbierał apetytu — czystość powinna rzucać się w oczy, po prostu lśnić. Jest to możliwe tylko wtedy, jeśli sama czynność gotowania będzie czynnością czystą. Nie dostrzegamy paradoksu tkwiącego w zestawieniu nieodzownego zasmolenia garnków, rąk itp. z wymaganiami bezwzględnej higieny, stawianymi potrawom. Oczywiście, paradoks ten będzie istniał dopóty, dopóki do gotowania będzie się używać węgla. Można wtedy tylko bezowocnie marzyć o lśniącej kuchni. Do skrzyni z kosza lub kubła zwala się węgiel. Oczywiście, prószy się czarny pył na podłogę i sprzęty. Następnie nie reguluje się ciepła potrzebnego do gotowania, bo nie ma na to sposobu. Nadmiar pary rozchodzi się po kuchni, osiada wilgoć na ścianach i suficie. Tłuszcze poddane zbyt wysokiej temperaturze łatwo się spalają, wydzielając nieprzyjemny zapach i gryzący dym. Garnki, patelnie i t. p. niszczą się prędko. Bardzo trudno doczyścić okopcone powierzchnie, poddane w dodatku działaniu nadmiernej ilości pary. Trudno wewnątrz naczynia usunąć doszczętnie ślady przypalenia potraw. I w tym wypadku, pani zamiłowanej w czystości chce oddać swe usługi elektryczność. Zasmolony piec zastąpić kuchenką elektryczną, to znaczy gotować w sposób idealnie czysty. Garnek, używany do gotowania elektrycznością, można bez obawy postawić na śnieżnym obrusie. Niech kto spróbuje zrobić coś podobnego z garnkiem, pędzącym swój pożyteczny żywot na blasze pieca węglowego!

Wielkim atutem gotowania elektrycznego jest właśnie możność regulacji ciepła. Ma to wartość, jak już mówiono, dla konserwacji garnków i w ogóle dla czystości kuchni. Ma jednak również znaczenie pedagogiczne dla osób gotujących, zmusza je bowiem do organizacji pracy. Bez metody podkłada się węgiel pod blachę, nie wiedząc nawet, ile się go zużywa. Gotowanie elektryczne, dzięki łatwości regulacji ciepła, nie uspasabia do marnotrawstwa prądu. Ten ład, towarzyszący czynności gotowania, stanowi niewątpliwie po czystości, drugi konieczny warunek osiągnięcia efektu piękna w kuchni. Wprowadzenie do kuchni tak ślicznego sprzętu, jak kuchenka elektryczna — skłania do estetycznego urządzenia całości kuchni. Ta niebywale cenna reforma zachęca do reorganizacji wnętrza kuchennego, do skontrolowania racjonalizacji rozmieszczenia stołu, półek, kredensu itp. Nie tylko gotowanie jest dzięki elektryczności czynnością czystą, ale i uboczne zajęcia odbywające się w kuchni np. prasowanie stały się też czymś bardzo estetycznym.

Niewątpliwie, szczególniej w małych gospodarstwach, gdzie wiele pracy pani domu przypada w udziale — elektryczność pozwala na gotowanie, nawet w pokoju mieszkalnym. A zresztą kuchnia, w której gotuje się elektrycznie, może mieć wdzięk takiego pokoju, jeśli w oknach powiesi się firanki, jeśli nie zapomni się o ustawieniu roślin w doniczkach, które w czystym nieskażonym spalinami powietrzu, co wiosnę barwnie zakwitną.

NA WIOSNĘ

NIEZASTĄPIONA W KAŻDYM GOSPODARSTWIE DOMOWYM

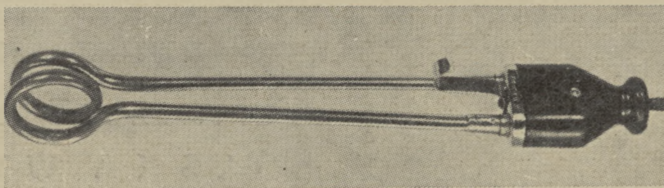


KUCHNIA ELEKTRYCZNA

MARKI

GRÓDEK

ZAPEWNIA CZYSTOŚĆ, OSZCZĘDNOŚĆ, WYGODĘ



WIECZNA GRZAŁKA ELEKTRYCZNA

MARKI

GRÓDEK

NIEZWYKLE TRWAŁA: ZAŁĄCZONA NA NAPIĘCIE BEZ WŁOŻENIA DO WODY NIE PRZEPALA SIĘ

DO NABYCIA W ELEKTROWNI

FABRYKA GRZEJNIKÓW ELEKTRYCZNYCH

GRÓDEK

S. A. TORUŃ, FOSA STAROMIEJSKA 1.

Oddział w Warszawie, Marszałkowska 150, telefon 306-68.

Prosimy żądać warunków wzięcia udziału w konkursie na nazwę GRZAŁKI ELEKTRYCZNEJ

Z 1722

WYDAWCA: W imieniu Związku Elektrowni Polskich Inż. Mieczysław Kuźmicki. REDAKTOR: Inż. Stan. Gołębiowski.

Sp. Akc. Zakł. Graf. „Drukarnia Polska", Warszawa, Szpitalna 12, w dzierżawie Spółki Wydawniczej Czasopism, Sp. z o. o.